

- ร่าง -

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ... (พ.ศ.)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลต เพื่อให้มีข้อกำหนด
คุณภาพมาตรฐานของช็อกโกแลต สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่ง
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕
พฤศจิกายน ๒๕๒๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ กำหนดให้ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ช็อกโกแลต” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน เกิดขึ้นจากการนำเมล็ด
โกโก้หรือวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม อาจมีการผสมนมหรือผลิตภัณฑ์จากนม น้ำตาล
วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส

กรณีมีการเติมส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ต้องมีปริมาณ
รวมกันไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ทั้งนี้ไม่อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาρχ เว้นแต่
ช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza) และไขมันสัตว์ที่มีไขมันนม

การเติมไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) จะต้องมีปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของ
น้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนประกอบอื่น โดยปริมาณขั้นต่ำของวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ต้องเป็นไปตาม
ปริมาณที่กำหนด”

ข้อ ๔ ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามข้อ ๓ ได้แก่

(๑) ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) ของ
ตารางแนบท้าย

(๒) ช็อกโกแลตชนิดหวาน (Sweet Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนด
คุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๒) ของตารางแนบท้าย

(๓) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ตาม (๑) ที่มี
ส่วนประกอบของแป้งหรือสตาρχที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว และมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม
(๓) ของตารางแนบท้าย

(๔) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) หมายความว่า
ผลิตภัณฑ์ตาม (๓) ที่มีส่วนประกอบของแป้งหรือสตาρχที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว และมีข้อกำหนด
คุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ของตารางแนบท้าย

เอกสารสำหรับเวียนขอข้อคิดเห็นเท่านั้น

(๕) ช็อกโกแลตคูเวร์เจอร์ (Couverture Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๕) ของตารางแนบท้าย

(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณเนื้อมนม (milk solids) และมันเนย (milk fat) ตาม (๖) ของตารางแนบท้าย

(๗) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง (Family Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณเนื้อมนม (milk solids) และมันเนย (milk fat) ตาม (๗) ของตารางแนบท้าย

(๘) ช็อกโกแลตนมคูเวร์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณเนื้อมนม (milk solids) และมันเนย (milk fat) ตาม (๘) ของตารางแนบท้าย

(๙) ช็อกโกแลตขาว หรือ ไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณไขมันโกโก้ (cocoa butter) และเนื้อมนม (milk solids) ตาม (๙) ของตารางแนบท้าย

(๑๐) ช็อกโกแลตจิวาญดูจา (Gianduja Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๐) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของเฮเซลนัทบดละเอียด ในปริมาณร้อยละ ๒๐-๔๐ และอาจมีส่วนประกอบของนมหรือเนื้อมนม ไม่เกินร้อยละ ๕ หรือนัทชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหักในปริมาณ ไม่เกินร้อยละ ๖๐ (โดยเป็นปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้ว)

(๑๑) ช็อกโกแลตนมจิวาญดูจา (Gianduja Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๑) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของเนื้อมนมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ทั้งนี้เนื้อมนม (milk solids) ให้พิจารณาจากการเติมนมซึ่งมีองค์ประกอบตามธรรมชาติ รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณมันเนย (milk fat) และมีส่วนประกอบของเฮเซลนัทบดละเอียด ในปริมาณร้อยละ ๑๕-๔๐ โดยอาจมีส่วนประกอบของนัทชนิดต่างๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหักในปริมาณ ไม่เกินร้อยละ ๖๐ (โดยเป็นปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้ว)

(๑๒) ช็อกโกแลตพารามีซา (Chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๒) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๓) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๓) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๔) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (Bitter chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๔) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli/Chocolate Flakes) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๕) ของตารางแนบท้าย ได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli / Milk Chocolate Flakes) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๖) ของตารางแนบท้าย ได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๗) ช็อกโกแลตสอดไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่หุ้มด้วยช็อกโกแลต ตาม (๑)(๒)(๕)(๖)(๗)(๘)(๙)(๑๐) และ (๑๑) โดยส่วนช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มต้องมีสัดส่วนอย่างน้อย ร้อยละ ๒๕ ของ น้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ และต้องแยกจากส่วนที่เป็นไส้ด้านในอย่างชัดเจน ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต ต้องมี คุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ตามข้อนี้ไม่รวมถึงไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวานที่มีแป้ง เป็นส่วนประกอบหลัก

(๑๘) พรอลีน (Praline) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดพอดีคำ (a single mouthful size) มีส่วนประกอบของช็อกโกแลตตามข้อ (๑)(๒)(๕)(๖)(๗)(๘)(๙)(๑๐)(๑๑) และ (๑๗) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน โดยต้องมีส่วนประกอบของเนื้อช็อกโกแลตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่น							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid)	ไขมันนมหรือไขมันเนย (Milk Fat)	เนื้อมilk (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Starch/Flour)	เฮเซลนัท (Hazelnuts)
(๑) ช็อกโกแลต (Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๒) ช็อกโกแลตชนิดหวาน (Sweet Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๓) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	น้อยกว่า ๘ ^(๑)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๔) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	น้อยกว่า ๑๘ ^(๑)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๕) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลต (Couverture Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๗) ช็อกโกแลตนมที่มีปริมาณนมสูง (Family Milk Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๘) คูเวอร์เจอร์ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate Couverture)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔ ^(๒)	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๙) ช็อกโกแลตขาว หรือ ไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๐) ไจแอนด์ดูจาช็อกโกแลต (Gianduja Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๘	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๒๐ ไม่มากกว่า ๔๐
(๑๑) ไจแอนด์ดูจาช็อกโกแลตนม (Gianduja Milk Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๑๕ ไม่มากกว่า ๔๐

เอกสารสำหรับเวียนขอข้อคิดเห็นเท่านั้น

ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่น							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid)	ไขมันนมหรือไขมันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Starch/Flour)	เฮเซลนัท (Hazelnuts)
(๑๒) ช็อกโกแลตพาราเมซา (Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๑	ไม่น้อยกว่า ๙	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๓) ช็อกโกแลตพาราเมซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๔) ช็อกโกแลตพาราเมซา ชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๒๒	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๔๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้น หรือชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli / Chocolate Flakes)	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น หรือชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli / Milk Chocolate Flakes)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๗) ช็อกโกแลตสอดไส้ (Filled Chocolate) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๗)								
(๑๘) พราลีน (Praline) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๘)								

^(๑) แป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว

^(๒) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากการเติมนมซึ่งมีองค์ประกอบตามธรรมชาติ รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันเนย (milk fat)

^(๓) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามของ “ช็อกโกแลต” ในวรรค ๒ ของข้อ ๓ ของประกาศฯ

ข้อ ๕ ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามข้อ ๔ นอกจากต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามตารางในข้อ ๔ แล้ว ต้องมีต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้น

(๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๓) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้เป็นตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๔) ตรวจพบยีสต์และเชื้อราได้น้อยกว่า ๑๐๐ ในช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ๑ กรัม การตรวจวิเคราะห์ยีสต์และเชื้อราดังกล่าว ให้ใช้วิธี Bacteriological Analytical Manual (BAM) Online. U. S. Food and Drug Administration ที่เป็นปัจจุบัน (updated version) หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (or equivalent method)

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใส่เฮกเซน (Hexane) ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ ๖๒-๘๒ องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตต้องตกค้างไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมัน)

ข้อ ๗ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณเหมาะสมเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ เท่านั้น ทั้งนี้ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนม สำหรับการใส่วานิลลิน (vanillin) และเอทิลวานิลลิน (ethyl vanillin) เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสเมื่อใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน จะต้องมียุทธศาสตร์สูงสุดไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ เว้นแต่การใช้ชื่อ หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่อ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) ช็อกโกแลตตาม ข้อ ๔ ให้แสดงชื่อที่สอดคล้องตามชนิดของช็อกโกแลตนั้นๆ

(๒) ช็อกโกแลตสอดไส้ ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตสอดไส้ (filled chocolate)” หรือ “ช็อกโกแลตไส้ หรือ ช็อกโกแลตสอดไส้ (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้)” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๔(๑๓) ทั้งนี้ต้องระบุชนิดของช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มด้วย

(๓) ช็อกโกแลตที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความ “..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของช็อกโกแลต ตามข้อ ๔(๑)-(๑๘)) แต่งกลิ่นรส..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อยี่ห้อช็อกโกแลตที่ใช้ปรุงแต่ง)” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๔ (๑)-(๑๘) ที่มีการแต่งกลิ่นรส

(๔) “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” สำหรับผลิตภัณฑ์หลายชนิดตามข้อ ๔ ไม่รวมข้อ ๔(๓) (๔) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔) ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) และมีข้อความแสดงจำนวนและชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย โดยจะต้องระบุสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดไว้ด้วย ทั้งนี้อาจใช้ข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน เช่น “ช็อกโกแลตสอดไส้ชนิดต่าง ๆ” หรือ “ช็อกโกแลตชนิดเส้นชนิดต่าง ๆ”

(๕) ซ็อกโกแลตผสม ให้แสดงข้อความ “ซ็อกโกแลต (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของซ็อกโกแลต ตามข้อ ๔ (๑)-(๑๘)) ผสม.... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของส่วนประกอบอื่นที่เป็นส่วนผสม)”

(๖) ซ็อกโกแลตที่มีการใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้แสดงข้อความ “มีวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล” กำกับไว้ใกล้กับชื่อของซ็อกโกแลต

(๗) ซ็อกโกแลตที่มีการใช้ไขมันพืชอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วน ให้แสดงข้อความ “ใช้ไขมัน% แทนไขมันโกโก้ (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดและปริมาณของไขมันที่ใช้แทนไขมันโกโก้)” ใต้ชื่อซ็อกโกแลตนั้น ๆ

ข้อ ๑๑ ห้ามมิให้แสดงชื่อว่า “ซ็อกโกแลต” ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก” สำหรับผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีซ็อกโกแลตเป็นส่วนผสม ซึ่งซ็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศนี้

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๓ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่